

働き方改革法案施行直前!“修行・徒弟制”からの脱却が洋菓子店の未来を創る!

緊急
提言

たった!/
90日で**オーナーシェフ型**
洋菓子店が
客数も売上もUPしながら
残業削減
1,000時間
月

焼き菓子
比率UP

名物単品
づくり

製造機械
活用

パート
有効活用

値上げ
etc

単店**4.5**^{年商}億円の洋菓子店
アントルメ菓樹の働き方改革とは!?

- ① 「残業時間」を大幅削減させた取り組みの肝は!?
- ② |ヶ月7万本! ふろらんたんを圧倒的 | 番商品にした販売手法とは!?
- ③ 生産効率を改善するためのパート・アルバイト活用法とは!?

詳しくは
中面へ!

株式会社 アントルメ菓樹
代表取締役
柴田 博信氏

主催



明日のグレートカンパニーを創る

Funai Soken

洋菓子店経営改革セミナー

TEL 0120-964-000 平日 9:30~17:30

FAX 0120-964-111 24時間対応

株式会社 船井総合研究所 〒541-0041 大阪市中央区北浜4-4-10 船井総研 大阪本社ビル

お申込みに関するお問合せ: 中田 内容に関するお問合せ: 田中 涉

WEBからもお申し込みいただけます。(船井総研ホームページ[www.funaisoken.co.jp]右上検索窓に「お問い合わせNo.」を入力ください。) → 040450

地域一番洋菓子店が 単品一番名物開発で 「生産性向上」と 「収益性」を実現！

残業時間1000時間削減しながら、
営業利益アップを達成。



Q. 残業削減に取り組むきっかけを教えてください

アントルメ菓樹は、2018年で創業27年になる洋菓子店です。先代の松月堂を含めると60年以上も地域の人々にご愛用いただいております。そんな中、最近、気になってきていたのが**パティシエの人手不足問題**でした。これまで、困ることは少なかったのですが、**新卒も中途も採用が難しく**なってきていますし、**パティシエの定着率の低さが問題**になってきています。

定着率の低さの原因は様々ありますが、その**大きな要因の一つが長時間労働**でした。以前は、特に繁忙時期には早朝から深夜までは当たり前で、将来独立開業を考えているパティシエにとっては、短期間で技術を学ぶために必要なことでもありました。

ただ、最近では独立を考えているパティシエが少なくなり、女性の比率が多くなり、**パティシエの意識が変わって**きています。

また、**労働基準監督署の調査や、残業代に関わる訴訟など、知り合いの洋菓子店からも話を聞く**ようになりました。さらに、**働き方改革法案も施行**されようとしています。

そろそろ、自店も変わらなければならないと感じていたのです。



「残業削減」の取り組みとその効果は？

効果が大きかったのが、焼き菓子商品「ふろらんたん」の活用です。意識したのは焼き菓子比率のアップ。

焼き菓子比率が高いほど、工房全体の生産効率が上がります。

そのためには、お客様に焼き菓子を意識していただくための圧倒的一番商品の存在が必要だと考えました。特に繁忙時期に集中して製造・販売ができる商品があるとさらに生産効率が上がります。

「ふろらんたん」は昔から人気のある商品でしたが、改めて販売強化を行った結果、焼き菓子比率は40%半ば、「ふろらんたん」の売上構成比は10%以上になりました。

そうなることで、特に繁忙期の生産効率が飛躍的にあがり、残業時間延べ約1000時間以上削減できました。

結果、人件費率が下がり利益率も上がりますし、繁忙時期には毎年夜遅くまで毎日残業していた製造スタッフが早く帰ることができるようになりました。

そうなることで、スタッフの心にもゆとりが生まれ、最近課題になってきている、離職率の改善にもつながりそうです。

また、繁忙期にも欠品を起こすこともほとんどなくなったので、残業時間が減っているのに売上は上がるという状況にもなりました。



Q. 残業削減に成功したコツは何ですか？

改めて、数字を意識したことです。

「ふろらんたん」の販売強化を行うにあたって、改めて生産効率が誰でもわかるように数値化しました。数値化することで改善すべき点が見えてきます。

結果、「ふろらんたん」は、思っていたよりも生産効率が悪い商品だったことが分かり、作業工程の見直しや、値上げも行いました。そうすることで、「ふろらんたん」の生産効率を1.5倍にすることができ、売れるほどに工房全体の生産効率を引き上げる商品にすることができました。

あわせて、製造にかかわるパート・アルバイトの作業内容の見直しも行いました。パート・アルバイトにどんな作業を任せるのか、どう管理するのはとても重要なポイントです。

繁忙期の3月に7万本の「ふろらんたん」が製造できたのも、このおかげです。

さらに、製造ロスも数値化して、改善を意識することでこれまで当たり前に出ていたロスを大幅に削減することができました。

残業削減には、「数値化」は欠かせないと思います。



Q.主力単品づくりのコツは何ですか？

まずは、来店したお客様の誰もが「ふろらんたん」が一番の人気商品だとわかるようにすることです。

陳列スペースの広さや、陳列箇所が多さ、「1番人気」などのPOPは、**お客様に一番商品であることを意識**させます。こちらが「やりすぎではないか」と思うぐらいでお客様にようやく伝わるぐらいです。

また、**お客様の予算に合わせた商品展開**も行いました。バラでの販売から、ついで買いの3本入り、5000円予算になる30本入りまで、お客様の様々な用途に合わせた商品を展開しています。

そして、**試食も大切**。どうしても割れてしまったような商品をお試し商品」として販売しています。これは、**有料の試食のようなもの**です。試食をすることが一番お客様に「この商品がお勧め」ということが伝わります。

とにかく、**「ふろらんたん」のおいしさを味わっていただくことに力をかけました**。

もともと人気商品だった「ふろらんたん」ですが、さらに色々な手段をつかって、アピールし続けたことが、繁忙時期にギフトとして多くの方にお買い上げいただけた理由ではないでしょうか。



Q.パート・アルバイト活用方法は？

人手不足が続く中、パート・アルバイトさんの活用はとても大切だと感じています。

ただし、**時給が発生していくパート・アルバイトさんは、活用の仕方を間違えると人件費がどんどん増えていってしまいます。**パート・アルバイトさんを有効に活用するためにも、**数値化が大切になります。**

「ふろらんたん」の製造では、パート・アルバイトさんの作業の中で「包装」作業が課題になりました。数値化する前は、特に意識していなかったのですが、「包装」時間があまりに多くかかっていたことが判明したのです。

そこで、**標準作業時間の設定や、作業時間の管理を行うことで製造時間を30%短縮**することができました。

まだまだ発展途上ですが、パート・アルバイトさんの活用の仕方次第ではまだまだ工房全体の製造効率を上げていくことができると感じています。



今こそ、経営改革で 洋菓子店が成長するチャンス 千載一遇のチャンスは目の前にある！



今、地域の洋菓子が 残業削減に取り組む べき4つの理由

株式会社船井総合研究所
フード支援部
田中渉

こんにちは。(株)船井総合研究所の田中渉です。

アントルメ菓樹様の残業時間削減事例はいかがでしたでしょうか。

地域の洋菓子店にとって残業時間削減は今、避けて通ることのできない状況になってきています。

なぜかと申しますと・・・

理由 1 人手不足問題が深刻化してきている

日本の人口は2008年をピークに減少傾向にあります。

それは、働き手も不足していくということも意味します。

洋菓子業界だけでなく、あらゆる業種・業界が人手不足に悩んでいますし、今後もこの傾向は続きます。

そんな中、これまでの離職率の高さでは、確実に人手不足に陥り、製造限界から店舗縮小、営業日縮小、など売上を落とさざる負えない状況になってしまふことが予想されます。



理由 2 2019年働き方改革法案が施行

2019年の4月「働き方改革法案」が施行され、中小企業も2010年からこの対象となります。

これまでは、時間外労働の原則は、月45時間、年360時間と定められていたものの、例外として労使協定を結ぶことにより、残業は月45時間まで認められており、さらに特例があれば、事実上、無制限に残業をすることができました。

しかし、今後は「原則月45時間、年360時間」と定められます。労使協定で特例を設けた場合でも、年720時間（単月では100時間未満）を超えることはできません。

洋菓子業界もこの法案から逃れることはできず、**否応なくこれまでのような残業時間が必要となる状況を放置することはできなくなります。**

理由 3 すでに、労基署の調査や、訴訟問題も

最近、洋菓子業界でも**労働基準監督署の調査や、法律事務所をとおしての訴訟問題**の話をよく聞くようになりました。

マスメディアで洋菓子業界がブラック企業であることなども報道されることもあり、洋菓子業界の体質への注目も高くなってきています。

実際に労働基準監督署の調査で、数千万円の支払いを余儀なくされた、との話や、訴訟問題に巻き込まれ営業停止常態に追い込まれたという話も聞かれます。**今後もこのような状況が続くことが予想**されます。



理由 4 最低賃金は上昇し続け、効率化は必須

毎年、最低賃金が増え続けています。

政府は、最低賃金の目標を全国平均で1000円を目指すことを表明していますので、**今後も最低賃金は上がり続けることが予想**されます。

最低賃金が増え続けるということは、これまでの人員や、労働時間で経営を続けられれば、毎年人件費が増え続け、利益がなくなっていくこととなります。

最低賃金の上昇に合わせて、運営の効率化は必須です。



■ 残業時間の削減は、洋菓子店の生き残りに不可欠

上記のような理由により、洋菓子店は明らかにこれまでとは違って残業削減を行わなければならなくなります。

大きな時代の変化がおこるタイミングでは、必ずしもそれまでの好調企業が好調を維持し続けられるわけではありません。逆に、それまでの「成功体験」が足かせになって足をすくわれるようなことも頻繁に起こります。

逆にできるだけ早く時代の変化に気づき、早く変化できた洋菓子店にとっては、成長のチャンスです。

ぜひ、いち早く取り組まれることをお勧めいたします。

レポートをお読みいただいた経営者様への特別なご案内

洋菓子店の残業削減を最短期間で成功する方法を大公開！
業界の現状から具体的ノウハウまでたった1日に凝縮！

洋菓子店経営改革セミナー

東京

2019年1月15日 (火)

ここまでお読みいただきありがとうございました。

このレポートでご紹介した取り組みは、あなた様のような意欲のある経営者であれば、すぐに実現できるものばかりです。

しかし、取り組みの手順やアプローチ手法を間違えると、どんな素晴らしいチャンスに満ちたビジネスでも成功には至りません。

最短で事業を成功させるには、力をかけるべきポイントに専念してスピード感をもって結果を出すことです。そうすれば制度改定に左右されることのない収益の柱を構築することができます。今回のセミナーでは、誌上でもご紹介したアントルメ菓樹の柴田社長をお招きし、残業削減の取り組みをご披露いただきます。

このセミナーは講義を聞いて勉強していただくためのものではなく、翌日から実践し即時業績向上していただくことが一番の目的です。そのために公開するノウハウは、他では得られない最新かつ超実践レベルのものばかりです。1日で「洋菓子店の残業削減」の最新ノウハウがわかるようにプログラムを構成しておりますので、一見の価値があることは間違いありません。このセミナーで学ぶことのできる内容のほんの一部をご紹介しますと・・・

明日から経営のヒントになるスグ役立つ！

セミナー当日に学べる具体的なポイント

(一部をご紹介)

- ①アントルメ菓樹の転換と残業削減の軌跡
- ②アントルメ菓樹が1000時間の残業時間を達成できたワケ
- ③アントルメ菓樹が「ふろらんたん」の売上を上げた販売方法
- ④アントルメ菓樹から学ぶ洋菓子店の残業削減成功の秘訣
- ⑤アントルメ菓樹が焼き菓子比率40%以上になったワケ
- ⑥最新の洋菓子業界マーケット動向
- ⑦洋菓子店が短期間で成功する単品強化法
- ⑧全国で成功事例続出中！主力単品販売強化の成功事例紹介
- ⑨知っておきたい主力単品販売強化の大きなメリット
- ⑩絶対に意識したい主力単品売上構成比7%の原則
- ⑪焼き菓子商品の製造効率を数値化する「人時生産高」とは！？
- ⑫「人時生産高計算表」を活用した製造効率改善のポイント
- ⑬主力単品の販売強化に成功する陳列法則
- ⑭成功する主力単品選定の仕方、失敗する主力単品選定の考え方
- ⑮主力単品の販売強化を成功させる価格帯・品揃えのポイント
- ⑯失敗しない洋菓子店の値上げ対策の秘訣
- ⑰製造時間を削減させるパート・アルバイトの管理方法
- ⑱製造時間を削減させる製造標準時間の設定方法
- ⑲先行している洋菓子店が行っている残業削減事例公開
- ⑳ 残業削減をしながら売上UPを可能にするコツ

いかがでしょうか？少しでも関心を持たれた方は、今すぐ手帳を開き、1月15日（火）のセミナー日程を確保いただければと思います。

(株) 船井総合研究所 フード支援部

スイーツチーム 一同

地域一番洋菓子店が単品一番名物開発で「生産性向上」と「収益性」を実現した理由とは!?

洋菓子店経営改革セミナー

講座内容&
スケジュール

東京

2019年1月15日(火)

(株)船井総合研究所 東京本社

13:00~16:30 [受付12:30~]

講座	セミナー内容
<p>第1講座</p> <p>13:00 ↓ 13:20</p>	<p>洋菓子業界の最新業界動向とこの先</p> <p>セミナー内容抜粋① 洋菓子業界は変革期!? ~これまでの洋菓子店経営と、これからの洋菓子店経営~ セミナー内容抜粋② 知っておきたい!今成功している洋菓子店の特徴とは!? セミナー内容抜粋③ 今求められる洋菓子店経営のポイントとは!?</p> <p> 株式会社 船井総合研究所 フード支援部 マーケティングコンサルタント 田中 渉</p> <p>徹底して現場にこだわる超現場主義者。現場にしか答えはないという信念から、少しでも気になるところがあると現場に出かけていく。小売業からサービス業まで業種業態を問わず数々の現場調査を行い、そこから得られた数々の具体的実践的なノウハウに対する顧客の信頼は厚い。</p>
<p>ゲスト講師</p> <p>第2講座</p> <p>13:30 ↓ 14:30</p>	<p>なぜ、繁忙時期に残業時間1,000時間削減できたのか? アントルメ菓樹の経営改革ストーリー</p> <p>セミナー内容抜粋① アントルメ菓樹の転換と残業削減の軌跡 セミナー内容抜粋② なぜ繁忙時期の残業時間が1,000時間削減できたのか!? セミナー内容抜粋③ アントルメ菓樹が名物単品の売上を上げた販売方法とは!? セミナー内容抜粋④ アントルメ菓樹が考える今後の展開とは!?</p> <p> 株式会社 アントルメ菓樹 代表取締役 柴田 博信氏</p> <p>1991年熊本県熊本市に洋菓子店アントルメ菓樹を創業。地域密着型洋菓子店として、単店年商4.5億円を実現。焼き菓子比率40%を超え、「ふるらんたん」は売上構成比10%を超えるヒット商品となっている。</p>
<p>第3講座</p> <p>14:45 ↓ 15:55</p>	<p>明日からできる!経営改革し、「生産性向上」と「収益UP」を実現させるためにすべきこと</p> <p>セミナー内容抜粋① 短期間で洋菓子店が生産性向上(残業時間削減)するために取り組むべきこととは!? セミナー内容抜粋② 焼き菓子商品の製造効率を数値化する「人時生産高」活用法! セミナー内容抜粋③ 洋菓子店が短期間で成功できる単品強化法とは!? セミナー内容抜粋④ 成功している洋菓子店が行っている残業削減事例公開!</p> <p> 株式会社 船井総合研究所 フード支援部 吉田 雄飛</p> <p>京都府出身。新卒で株式会社船井総合研究所に入社。食品メーカー、BtoB営業、人材採用のコンサルを経て、現在ではスイーツ業界のコンサルティングに従事している。中でもWEB集客、メディア戦略に強みを持ち、日々業績向上に努める。</p>
<p>第4講座</p> <p>16:05 ↓ 16:30</p>	<p>本日のまとめと実行に移すために経営者様がやるべきこと</p> <p>セミナー内容抜粋① 本日のまとめ ~これだけは持ち帰ってほしいポイント~ セミナー内容抜粋② 成果を上げるために経営者様が取り組むこと セミナー内容抜粋③ これからの洋菓子業界で勝ち組になるために今すべきこと</p> <p>株式会社 船井総合研究所 フード支援部 マーケティングコンサルタント 田中 渉</p>

お申し込み方法

セミナー終了後

無料個別相談会

専門のコンサルタントが貴社に合わせた最適な展開方法をご提案

FAXでのお申し込み

本DMに同梱しておりますお申込用紙にご記載のうえFAXにてお送りくださいませ。

担当: 中田

0120-964-111

(24時間対応)

WEBからのお申し込み

右記のQRコードを読み取り頂きWEBページのお申し込みフォームよりお申し込みくださいませ。

セミナー情報をWEBページからもご覧いただけます!



<http://www.funaisoken.co.jp/seminar/040450.html>



日時・会場

東京会場
 2019年 1月15日(火)
 船井総合研究所 東京本社
 〒100-0005
 東京都千代田区丸の内1-6-6 日本生命丸の内ビル21階
 JR「東京駅」丸の内北口より徒歩1分

開催時間 開始 終了
13:00 ▶ 16:30 (受付12:30より)

諸事情により、やむを得ず会場を変更する場合がございますので、会場は受講票にてご確認ください。
 また最少催行人数に満たない場合、中止させていただく場合がございます。尚、中止の際、交通費の払戻し手数料等のお支払いはいたしかねますので、ご了承ください。

受講料

一般企業 税抜 30,000円 (税込 **32,400円**) / 一名様 **会員企業** 税抜 24,000円 (税込 **25,920円**) / 一名様
 ※ご入金の際は、税込金額でのお振込をお願いいたします。
 ●受講料のお振込みは、お申込み後速やかにお願いいたします。 ●ご入金確認後、受講票の案内をもってセミナー受付とさせていただきます。
 ●万一、開催4営業日前までに受講票の案内が届かない場合や、セミナー開催4営業日前までにお振込みできない場合は、下記へご連絡ください。なお、ご入金を確認できない場合は、お申込みを取消させていただく場合がございます。 ●ご参加を取り消される場合は、開催日より3営業日(土・日・祝除く)前の17時迄にお電話にて下記申し込み担当者までご連絡ください。それ以後のお取消の場合は、受講料の50%、当日および無断欠席の場合は、100%をキャンセル料として申し受けますのでご注意ください。
 ●会員企業様とはFUNAIメンバーズPlus、各業種別研究会にご入会中の企業様です。

お申込方法

WEBからのお申込み 下記QRコードよりお申込みください。クレジット決済が可能です。
 受講票はWEB上でご確認いただけます。
FAXからのお申込み 入金確認後、受講票と地図を郵送いたします。
 お振込いただいたにも関わらずお手元に届かない場合は、下記担当者までご連絡ください。

お振込先

下記口座に直接お振込ください。
お振込先 三井住友銀行(0009)近畿第一支店(974)普通 No.5785147 口座名義:カ)フナイソウゴウケンキユウシヨ セミナーグチ
 お振込口座は当セミナー専用の振込先口座でございます。 ※お振込手数料はお客様のご負担とさせていただきます。

お問合せ

明日のグレートカンパニーを創る **株式会社 船井総合研究所**
TEL 0120-964-000 (平日9:30~17:30) **FAX 0120-964-111** (24時間対応)
 ●申込みに関するお問合せ:中田 ●内容に関するお問合せ:田中 渉

※年末年始の休暇のため、12月28日正午から1月7日まで電話が繋がらなくなっております。ご迷惑をお掛けいたします。

1月8日以降にご連絡いただきますようお願いいたします。なお、FAXは24時間受け付けております。

ご入金確認後、受講票の案内をもってセミナー受付とさせていただきます。 お問合せNo. S040450 担当 中田 宛

洋菓子店経営改革セミナー **FAX:0120-964-111**

フリガナ	業種			フリガナ	役職	年齢
会社名				代表者名		
会社住所	〒			フリガナ	役職	
				ご連絡担当者		
TEL	()			E-mail	@	
FAX	()			HP	http://	
ご参加者氏名	フリガナ	役職	年齢	フリガナ	役職	年齢
	フリガナ	役職	年齢	フリガナ	役職	年齢
	フリガナ	役職	年齢	フリガナ	役職	年齢

今、このお申し込み用紙を手に入れている方は、間違いなく業績アップに真剣に取り組んでいる数少ない方々の1人だと思います。
 そんな勉強熱心なあなた様は今現在、経営状況等にどのようなお悩みをお持ちでしょうか?下記に現状の課題をできるだけ具体的に整理してください。

上記の課題解決に向け、今回のセミナーにご参加される方に限り、無料個別経営相談を行います。(どちらかにをお付けください。)

セミナー当日、無料個別経営相談を希望する。
 セミナー後日、無料個別経営相談を希望する。(希望日 月 日頃)

ご入会中の弊社研究会があればをお付けください。
 FUNAIメンバーズPlus その他各種研究会(研究会)

【個人情報に関する取り扱いについて】
 1.申込用紙に記載されたお客様の情報は、セミナーのご案内といった船井総研グループ各社の営業活動やアンケート等に使用することがあります。(ご案内は代表者様宛にお送りすることがあります)法令で定める場合のほか、お客様の承諾なしに他の目的に使用いたしません。
 2.お客様の情報管理につきましては船井総研グループ全体で管理いたします。詳しくはホームページをご確認ください。
 3.セミナーのご案内時に、いただきました住所・貴社名・部署・役職・ご担当者氏名を船井総研グループが個人情報の管理について事前に調査した上で契約しましたダイレクトメール発送代行

会社に発送データとして預託することがございます。
 4.必要となる情報(会社名・氏名・電話番号)をご提供いただけない場合は、お申込のご連絡や受講票の発送等ができない等、お手続きができない場合がございます。
 5.お客様の個人情報に関する開示、訂正、追加、停止又は削除につきましては、船井総研コーポレートリレーションズ・顧客データ管理チーム(TEL06-6232-0199)までご連絡ください。
 【個人情報に関するお問い合わせ】
 株式会社船井総研ホールディングス 総務部法務課(TEL03-6212-2924)



※ご提供いただいた住所宛のダイレクトメールの発送を希望されたいときは、を入れて当社宛にご連絡ください。 **ダイレクトメールの発送を希望しません**



お申込みはこちらから